"Serralunga d'Alba", Barolo, DOCG, Fontanafredda



Il provient des pentes prestigieuses de Serralunga d'Alba, c'est en fait cœur historique du Barolo. Ce vin réussit à capter l'âme d'un terroir, celui où la puissance rencontre l'élégance. Ce vin, forgé par des sols riches en calcaire et en marne, est le fruit d'un savoir-faire de Fontanafredda qui allie tradition et une vision audacieuse. Il transcende les époques pour offrir une expérience gustative profonde, où chaque gorgée raconte l'histoire d'une terre légendaire et d'un cépage noble.

Origine: Les vignobles de Serralunga d'Alba, l'un des crus les plus réputés de l'appellation Barolo, puisent leur caractère dans des sols argilo-calcaires vieillis de millions d'années. Ce terroir unique, associé à un climat propice, donne naissance à des nebbiolo d'une concentration et d'une minéralité exceptionnelles, capables de produire des vins puissants, profonds et d'une grande longévité.

Encépagement: 100% nebbiolo

Vinification: La vinification suit une méthode traditionnelle rigoureuse : une fermentation longue en cuves inox à température contrôlée, suivie d'une macération post-fermentaire pour une extraction optimale des polyphénols. L'élevage, en fûts de chêne pendant 24 mois puis en cuves de ciment, affine sa structure et révèle toute sa complexité. Le résultat est un vin prêt à se bonifier pendant 25 à 30 ans, reflétant la grandeur de son origine.

Dégustation: Sa robe grenat, aux reflets rubis intenses, dévoile un nez captivant de rose séchée, de sous-bois et d'une palette d'épices douces et enveloppantes. En bouche, il déploie une texture soyeuse et des tanins vibrants, alliant rondeur et fraîcheur minérale. La persistance aromatique et la tension tannique promettent un vieillissement majestueux, typique des grands vins de Serralunga.

Potentiel de garde: 4-12 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait pour accompagner les plats riches et structurés, comme les viandes en sauce piémontaises, les gibiers ou les fromages affinés, il surprend aussi par sa polyvalence avec des accords plus audacieux, du bœuf bourguignon aux saveurs asiatiques épicées. Idéal pour sublimer un repas ou clore une soirée en beauté, il est le compagnon des moments mémorables.

- Escalope « à la milanese »
- ...